

Nos plateaux repas d'entreprise



Chez **Maison Bretzmann**, nous avons à coeur de **cuisiner** exclusivement des **produits frais** et de **qualité**.

Pour une **réunion**, un **séminaire** ou tout autre **événement dans votre entreprise**, n'hésitez pas à nous contacter pour commander vos **plateaux repas froids**, livrés directement dans vos locaux.

Comme nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation, nous acceptons les commandes **à partir de 4 plateaux repas**.

De **4 à 6 pers**: 1 variété au choix

7 à 15 pers: 2 variétés au choix

à partir de **15 pers**: 3 variétés au choix

Pour toute demande, n'hésitez pas à nous contacter:

Par **mail**: bonjour@maisonbretzmann.com

Par **téléphone**: 06 45 11 58 53





23,90€
HT

LE HEALTHY

Entrée: **Guacamole / Tortillas aux épices**

Plat: **Gambas snackées / Boulghour aux légumes / Mayonnaise au curry**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: **Carpaccio d'oranges au miel**

LE FERMIER

Entrée: **Oeuf mimosa / Pickles / Sucrine**

Plat: **Filet de poulet mariné / Coeur de blé / Sauce tartare**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: **Crumble aux pommes caramélisées**

20,90€
HT



21,90€
HT



L'ALSACIEN

Entrée: **Terrine de campagne / Sucrine**

Plat: **Salade mixte / Tomate / Oeuf / Cornichons**

Fromage: **Munster**

Dessert: **Tarte aux pommes/cannelle**

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE

LE VÉGÉTARIEN

Entrée: **Avocado toast**

Plat: **Salade de quinoa / Légumes verts / Fêta / Mélange de graines**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: **Mousse chocolat / Noisettes**

20,80€
HT



25,50€
HT



LE "TERRE & MER"

Entrée: **Saumon Fumé / Tsatsiki / Pain suédois**

Plat: **Viandes froides (Quasi de veau / Rosbif) / Salade de pommes de terre grenailles / Sauce tartare**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: **Mousse chocolat / Noisettes**

L'EXOTIQUE

Entrée: **Houmous Betterave / Pita**

Plat: **Saumon snacké / Quinoa aux légumes verts / Sauce yaourt**

Fromage: Brie ou comté

Dessert: **Finger Chocolat-Coco**

24,50€
HT



*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE

L'HIVERNAL

**25,50€
HT**

Entrée : **Roulé de saumon aux fines herbes et graines, mesclun**

Plat : **Rôti de veau rosé, salade de lentilles vertes, carottes cuites, œuf dur, persil, cumin et jeunes pousses**

Fromage : Brie ou comté

Dessert : **Carrot cake et glaçage citron**

NEW

**34,90€
HT**

LE FESTIF

À RÉCHAUFFER

Entrée : **Foie gras, brioche toastée et chutney**

Plat : **Ballotine de volaille, sauce morilles, quartiers de potimarron rôtis et gratin dauphinois**

Fromage : Brie ou comté

Dessert : **Crème légère au marron, pâte sablée et meringue croustillante**

NEW

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE